	**FICHA TÉCNICA DE PULPO COCIDO PATAS TG 4bolx0,750Kgaprox**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3081**
		 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

PULPO COCIDO PATAS TG 4bolx0,750Kgaprox

Código EAN 13: 8436024104509

Código EAN 128: (01)98436024104502(15)FC(310X)PESO(10)LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN: Tentáculos de pulpo cocidos en envase de poliamida y polipropileno de 24* 16 cm

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad). Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Pulpo 99.5% y sal

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)

24 meses desde su elaboración

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener a -18ºC y no congelar una vez haya sido descongelado. Una vez descongelado, usar como pulpo cocido natural. Una vez descongelado calentamiento durante 3 minutos en horno microondas a potencia media (800 wats.) y consumo al gusto.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja de cartón
Unidad mínima de venta: Caja de cartón

Caja:

Largo (cm)	49.5
Ancho (cm)	25.1
Alto (cm)	16.2
Unidades caja:	8
Kilos caja:	3 – 3.5Kg

Palet:

Formato Palet:	Europeo
Cajas x Fila:	10
Filas x Palet:	9
Kg de Palet:	290

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

FICHA NUTRICIONAL	
	Por 100 g
Valor energético	**344,4 Kj / 82 Kcal**
Grasas	**1,0 g**
De las cuales:	
Saturadas	**0,2 g**

Monoinsaturadas	**0,2 g**
Poliinsaturadas	**0,2 g**
OMEGA 3 (EPA+DHA) (g/100 g)	**0,2 g**
Hidratos de carbono	**2,2 g**
De los cuales:	
Azúcares	**< 0,50 g**
Polialcoholes	**0,00 g**
Almidón	**0,00 g**
Fibra	**< 0,50 g**
Proteína	**14,9 g**
Sal	**0,575 g**
Sodio	**0,23 g**
Sales minerales	**1,950 g**

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Parámetros Microbiológicos	Recuento de Aerobios Mesófilos (ufc/g)	Máximo: 1×10^5	Criterio interno
	Enterobacterias totales (ufc/g)	Máximo: 1×10^3	
	Listeria monocytogenes (ufc/g)	< 1×10^2	Rto. 2073/2005 modificado por Rto.1441/2007
	Salmonella (ufc/25g)	Ausencia	
Parámetros Físico-Químicos	Metales pesados (mg/kg) – Cadmio	Máximo: 1	Rto. 1881/2006 modificado por Rto. 629/2008
	Metales pesados (mg/kg) – Plomo		
	Metales pesados (mg/kg) – Mercurio	Máximo: 0,5	

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☐ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☒ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

	FICHA TÉCNICA DE PULPO COCIDO PATAS TG 4bolx0,750Kgaprox	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3081 Hoja 5 de 5 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Característico
Sabor: Característico
Textura: Característico
Olor: Característico

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal: 0.575g
Talla o calibre:
Nº piezas: 8 por caja
% inyección:
Peso pieza/unidad: 450g peso medio
Origen:
Zona FAO: nº 34, Atlántico centro-este
Nombre en latín especie: *Octopus vulgaris*

Método de producción: ☒ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:…………………………………
Presentación:

☐ IQF ………………………………………………………………..
☐ VACÍO ………………………………………………………………..
☐ HIGIENIZADO ……………………………………………………………….
☐ INTERFOLIADO ………………………………………………………………..
☐ OTRO ………………………………………………………………..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO